

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

15 À 19 DÉC. 2025

CHAQUE JOUR, NOUS PROPOSONS PLUSIEURS CRUDITÉS, DU RIZ BLANC ET BRUN, DES HARICOTS (BLANCS, CARIOLA, NOIRS OU ROUGES) OU DES LENTILLES, DE L'EAU MINÉRALE ET DES FRUITS (DESSERT) ;

LE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS PRÉAVIS, AUQUEL CAS LES PRÉPARATIONS SERONT REMPLACÉES PAR D'AUTRES DE MÊME VALEUR NUTRITIONNELLE.

EN CAS DE RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, LES PRÉPARATIONS SERONT ADAPTÉES EN TOUTE SÉCURITÉ ET SOUS LA SUPERVISION DE LA NUTRITIONNISTE.

MERCREDI

17 DÉCEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

CŒUR DE PALMIER

PLAT PRINCIPAL

POULET RÔTI

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

HARICOT NOIR

GARNITURE

FARINE DE MANIOC

GRILLÉE

DESSERT

GÉLATINE NATURE AUX
SAVEURS

LUNDI

15 DÉCEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

MAÏS

PLAT PRINCIPAL

VIANDÉ RÔTIE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

HARICOT NOIR

GARNITURE

POMME DE TERRE RÔTIE

DESSERT

FRUITS DE SAISON

MARDI

16 DÉCEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

ŒUF BROUILLÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PÂTES SAUTÉES

RIZ BLANC/COMPLET

HARICOTS CARIOLA

GARNITURE

CAROTTE SAUTÉE

DESSERT



SALADE DE FRUITS

JEUDI

18 DÉCEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

TOMATE

PLAT PRINCIPAL

PETIT POISSON RÔTI

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

LENTILLES EN SAUCE

GARNITURE

BROCOLI ET CHOU-FLEUR

SAUTÉS

DESSERT

GÂTEAU DE NOËL

VENDREDI

19 DÉCEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

PETIT POULET GRILLÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PÂTES SAUTÉES

RIZ BLANC/COMPLET

HARICOT NOIR

GARNITURE

HARICOTS VERTS SAUTÉS

DESSERT

FRUITS DE SAISON

